28日(月) 7月 1日(金) 8月

管理栄養士が献立した栄養バランスのとれた、塩分に配慮した メニューとなっています。

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

7月29日(火) おかず

香りの良い ほうれん草 のごま和えを ご用意しまし た。



		食塩相:	当量
		2.7	g
献 立 名	アレ	ルゲン	
照り焼きハンバーグ○/マカロニソテー/北海道男爵のコロッケ○	•卵•乳	成分•	小麦
カリフラワーとピーマンの中華炒め	•	小麦	
ほうれん草のごま和え〇		小麦	
玉ねぎと平サヤいんげんの炒め物○		小麦	
大根の味噌煮〇	-,	小麦	

7月31日 (木) おかず

黒豆

豚肉のスタミ ナ炒めはに んにくを使用 しています。



1	

	2.3 g
献 立 名	アレルゲン
豚肉のスタミナ炒め	•小麦
かぼちゃと枝豆のかき揚げ〇	•小麦
切干大根の煮物〇	•小麦
ブロッコリーとウインナーの中華炒め〇	•卵•小麦
なすの青じそ風味	•小麦
香の物	•小麦

7月28日(月) おかず

ジャージャ-麺の具をス パゲティに合 わせました。



pal*system

パルシステム千

成分值 エネルギ-381 kcal たんぱく質 14.8 脂質 19.6 炭水化物 38.1 カルシウム 31 mg 食塩相当量 2 1

	Z.1 g
献 立 名	アレルゲン
鶏肉のBBQ焼き/キャベツと玉ねぎの炒め物〇/三角えび春巻き	・小麦・えび
ジャージャースパゲティ	・小麦・えび
オクラと豆の洋風煮〇	
ごぼうとさつま揚げの中華炒め	•卵•小麦
玉子焼き〇	•卵•小麦
小粒大福	•乳成分

7月30日(水) おかず

サバは発酵 調味料の塩 こうじに漬け て焼き上げ ました。

成分值

380 kcal

エネルギ

たんぱく質

15.3

178

42.9

56

•小麦

成分值

380 kcal

エネルギー

たんぱく質

13.5

脂質

25.1

28.1

炭水化物

カルシウム

mg 食塩相当量

42

炭水化物

カルシウム

mg

脂質



エネルギー 381 kcal たんぱく質 17.7 脂質 25.1 炭水化物 24.5 カルシウム 71 mg 食塩相当量 2.8

成分值

献 立 名	アレルゲン
サバの塩こうじ焼き/ごぼうと人参の炒め物/豆腐ナゲット〇	•小麦
キャベツとベーコンのレモンペッパーソテー〇	•卵•乳成分•小麦
わかめとしめじの和風煮〇	•小麦
小松菜とひき肉の中華炒め	•小麦
さつまいもの洋風煮〇	
香の物	

8 月 1 日 (金) おかず

シンプルな味 わいのカレイ にバジルオ イルがよく合 います。



成分值 エネルギー 384 kcal たんぱく質 19.2 脂質 19.7 炭水化物 32.9 カルシウム 67 mg 食塩相当量 2.5

献 立 名	アレルゲン
カレイのバジルオイル焼き/スパゲティソテー/カレールー包み揚げ〇	•乳成分•小麦
小松菜と玉子の炒め物	•卵•小麦
豆のケチャップソテ一○	•乳成分
大根とちくわの中華煮〇	•卵•小麦
こんにゃくと人参の煮物〇	•小麦
焼売	•乳成分•小麦

※アレルゲンは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理し ているため、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えく ださい。※レンジで温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切 込みを入れることで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。

うちの。またごはん



7 月 28 日 (月) ごはん

夕食生物の一字配

7月 28日(月) ↓ 8月 1日(金) 肉団子は大 根おろし入り の和風あん で仕上げまし た。



成分値
エネルギー
494 kcal
たんぱく質
13.7 g
脂質
12.7 g
炭水化物
79.3 g
カルシウム
54 mg
食塩相当量

				g
	献 立 名	アレ	ルゲン	
	肉団子 みぞれあん〇	▪乳成	分·小麦	Ę
	小松菜と玉子のコンソメ炒め		- 卵	
	麻婆春雨○	- ,	小麦	
١	揚げじゃが 青じそ風味			
,	がんもの煮物		小麦	
1	ごはん〇			

ごはん付きのお米は、千葉県産こしひかりを使用しています。

管理栄養士が献立した栄養バランスのとれた、塩分に配慮した メニューとなっています。

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

7月29日(火) ごはん

チヂミにはお好 みで酢醤油や ポン酢等をか けてお召し上 がりください。

111

アジフライには小骨 が含まれているので ご注意ください。



たんぱく質 14.0 g 脂質 11.4 g 炭水化物 81.7 g カルシウム 41 mg 食塩相当量 1.8 g

成分值

エネルギー 493 kcal

	1.0 g
献 立 名	アレルゲン
アジフライ/ビーフンの炒め物〇	•小麦
メンマとブロッコリーの中華煮	•小麦
野菜のキーマカレー風〇	•小麦
チヂミ	•卵•小麦
香の物	
~i+ 4.○	

7月30日(水) ごはん

唐揚げに甘 みのあるハ ニーマスター ドソースがよ く合います。



エネルギー 554 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 19.5 g 炭水化物 73.3 g カルシウム 38 mg 食塩相当量 1.2 g

成分值

献 立 名	アレルゲン
唐揚げ ハニーマスタードソース	•乳成分•小麦
白菜とあげの炒め物	•小麦
マカロニとアスパラのバター風味ソテー	•乳成分•小麦
大根の中華煮〇	•小麦
りんごシロップ漬け	
ごはん〇	

7月31日(木) ごはん

手作りでは 手間のかか るれんこん肉 詰めフライは いかがです か?

11

111

111

14



エネルギー 528 kcal たんぱく質 21.0 g 脂質 18.5 g 炭水化物 70.9 g カルシウム 63 mg 食塩相当量 1.5 g

成分值

献 立 名	アレルゲン
ブリの西京焼き/玉ねぎと平サヤいんげんの炒め物〇	•小麦
れんこん肉詰めフライ	•小麦
野菜と豚肉の中華炒め〇	•小麦
厚揚げの煮物	•小麦
香の物	•小麦
ごはん〇	

8月 1日(金) ごはん

暑い夏に食 べたくなる豚 キムチをご 用意しました。



成分値

エネルギー
483 kcal
たんぱく質
14.0 g
脂質
14.3 g
炭水化物
75.7 g
カルシウム
36 mg
食塩相当量

1.9

		1.0
	献 立 名	アレルゲン
	豚キムチ	・小麦・えび
	オクラとあさりの洋風煮	
	さつまいもとごぼうのかき揚げ〇	•小麦
	なすの煮物	•小麦
-	香の物	•小麦
	ごはん〇	

※アレルゲンは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理しているため、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えください。※レンジで温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切込みを入れることで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。

28日(月) 7月 1日(金) 8月

管理栄養士が献立した栄養バランスのとれた、塩分に配慮した メニューとなっています。

この献立は、天然だし、圧搾一番搾り菜種油、特選丸大豆しょうゆ (遺伝子組換え原料不使用)を使用しています。

献立内容の主原料に国産原料を使用 〇マークを記載しています。 ※主原料とは、一番多く使用されている原料です。

7月29日(火) こだわり御膳

ごまの風味 が楽しめる 豆のサラダ をお召し上 がりください。



エネルギー 408 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 19.5 g 炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量 3.4 g		
たんぱく質 23.4 g 脂質 19.5 g 炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩和当量	エネル	ギー
23.4 g 脂質 19.5 g 炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量	408	kcal
脂質 19.5 g 炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量	たんぱ	〈質
19.5 g 炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量	23.4	g
炭水化物 33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量	脂質	
33.9 g カルシウム 93 mg 食塩相当量	19.5	g
カルシウム 93 mg 食塩相当量	炭水化	物
93 mg 食塩相当量	33.9	g
食塩相当量	カルシワ	ウム
0.4	93	mg
3.4 g	食塩相	当量
	3.4	g

成分值

献立名	アレルゲン
赤魚のサンショウ焼き∕平サヤいんげんと人参の炒め物○∕肉の包み揚げ○	·卵·乳成分·小麦
鴨つくねと野菜の中華煮	•小麦
小松菜とウインナーのバター醤油風味炒め	·卵·乳成分·小麦
高野豆腐の鶏そぼろ煮	•小麦
豆のごま和えサラダ	•小麦
かぼちゃの煮物	•小麦
玉ねぎとレモンザーサイの炒め物〇	
白桃シロップ清け	

7 月 31 日 (木) こだわり御膳

夏が旬の ゴーヤを使 用した炒め 物はいかが ですか?



成分值								
エネル	ギー							
456	kcal							
たんぱ	〈質							
24.2	g							
脂質								
26.7	g							
炭水化	物							
31.6	g							
カルシワ	ウム							
61	mg							
食塩相	当量							
3.2	g							

献立名	アレルゲン
ゴーヤチャンプル一〇/マスのムニエル	·卵·乳成分·小麦
すき焼き風コロッケ	•乳成分•小麦
しめじとベーコンのレモンペッパーソテー〇	•卵•乳成分•小麦
平サヤいんげんとさつま揚げの中華炒め	•卵•小麦
キャベツとささみの炒め物〇	•小麦
ごぼうの煮物〇	•小麦
小松菜と人参のコンソメ炒め	

パルシステム千 pal*system

7 月 28 日 (月) こだわり御膳

カジキマグロ の香味揚げ はやわらか い食感に なっています。



成分值 エネルギー 449 kcal たんぱく質 22.8 脂質 21.9 炭水化物 40.4 カルシウム 65 mg 食塩相当量 27

	2.7 g
献立名	アレルゲン
カジキマグロの香味揚げ/ビーフンの炒め物	•卵•小麦
豚肉と竹輪の甘辛炒め〇	•卵•小麦
野菜の中華ごま炒め	•小麦
なすのポン酢がけ	•小麦
いんげんとしらすの炒め物	•小麦
マッシュルームとベーコンのケチャップソテー〇	•卵•乳成分
大根の中華煮〇	•小麦
小粒大福	•乳成分

7 月 30 日 (水) こだわり御膳

豆腐ハン バーグはトマ トソースで さっぱりと食 べられます。



成分值 エネルギー 389 kcal たんぱく質 18.6 脂質 20.7 炭水化物 32.8 カルシウム 53 mg 食塩相当量 3.3

	ū
献立名	アレルゲン
豆腐ハンバーグ トマトソース〇/スパゲティソテー/オムレツ〇	•卵•小麦
サワラの生姜焼き/人参とねぎの炒め物〇	•小麦
チンゲン菜と大根の炒め物〇	•小麦
オクラとわかめの中華煮	•小麦
じゃがいもとひき肉のバター風味ソテー〇	•乳成分
こんにゃくと人参の煮物〇	•小麦
カリフラワーのちゃんぽん炒め	•乳成分•小麦
香の物	∙小麦

1 日 (金) こだわり御膳 8 月

サバに具材 感のある金 山寺みそを 合わせて焼 き上げました。



成分值 エネルギー 509 kcal たんぱく質 27.8 脂質 27.4 炭水化物 40.2 カルシウム 81 mg 食塩相当量 2.9

献立名	アレルゲン
サバの金山寺味噌焼き/切干大根の煮物〇/揚げ餃子〇	•小麦
豚肉と野菜のオイスターソース炒め○	•小麦
マカロニと野菜の胡麻カレー炒め〇	•乳成分•小麦
ねぎ入り玉子焼き〇	•卵•小麦
アスパラとあさりの炒め物〇	•小麦
さつまいもの甘煮〇	•小麦
ブロッコリーとあげの中華煮	•小麦
香の物	•小麦

※アレルゲンは特定原材料8品目「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」のみ表記しております。※作業内では、ほかのメニューと同一の厨房で調理して いるため、加工、調理過程において「乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」が微量に混入する可能性がございます。症状のある方はご注文をお控えくだ さい。※レンジで温める際は、玉子やさつま揚げ、皮のあるおかず(魚・いか・ウインナー等)は破裂する可能性があるためご注意願います。事前に穴をあけたり、切込 みを入れることで防げます。また、温め時間はあくまでも目安ですのでご注意ください。※食材によって個体差が生じることがあります。予めご了承ください。



MI

111









		111											
		ボ	リュ		ム弁当 (ごはん240g目安)	=	エネルギー	たんぱく質		介値 _{炭水化物}	カルシウム	食塩相当量	アレルゲン
7	月	28	日	月	カレイの南蛮あんかけ弁当		760 kcal	21.0 g	20.9 g	117.1 g	46 mg	2.5 g	卵·小麦
7	月	29	日	火	鶏の唐揚げ弁当		1031 kcal	33.1 g	48.0 g	107.3 g		2.1 g	乳成分・小麦
7	月	30	日	水	天丼		797 kcal	16.9 g	18.8 g	136.3 g	10 mg		小麦・えび
7	月	31	日	木	回鍋肉弁当		812 kcal	21.3 g	29.8 g	109.3 g			乳成分・小麦
8	月	1	日	金	鮭の塩焼きと牛肉とごぼうの甘	辛煮弁当	694 kcal	26.9 g	16.9 g	102.1 g	14 mg	2.6 g	小麦

			生物	茘の)おそうざい(2人前)	エネルギー	たんぱく質	成分脂質	分値 _{炭水化物}	カルシウム		アレルゲン
7	月	28	日	月	厚揚げと野菜のピリ辛味噌炒め	355 kcal	17.8	16.5	39.8	156 mg	4.4 g	小麦
7	月	29	日	火	鶏肉と芽キャベツの塩だれ和え	648 kcal	38.9 g	44.7	36.4	25 mg	3.4 g	小麦
7	月	30	日	水	回鍋肉とハンバーグデミソース	657 kcal	30.1	40.2	45.2 g	68 mg	4.2 g	乳成分・小麦
7	月	31	日	木	ブリの照焼と海鮮かき揚げ	646 kcal	35.7	42.1	28.3 g	33 mg	1.4 g	小麦・えび
8	月	1	日	金	肉じゃが	465 kcal	23.0 g	17.0 g	56.7	39 mg	1.7 g	小麦

サイドメニュー * 白飯のみのご注文はできません 白飯(150g目安) *千葉県産こしひかりを使用

		ノ 阜	· 邢コ 🗸	声 >			J		Ī		アレルゲン
		\ \		文ノ	アカ米のから(の同でで)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
					汁無し担々麺	293 kcal	18.2 σ	16.0	23.4 σ	2.3	乳成分· 小麦·落花生
					鰆(サワラ)の香味ソース	286 kcal	18.3	14.9	23.4	2.4	卵·乳成分· 小麦
7	月	28	日	月	 鰈(カレイ)の中華あんかけ	279 kcal	18.7 σ	13.4	22.8		・ハラ・ ・乳成分・ ・小麦・かに
					和風だしポークカレー	276 kcal	19.7	13.2	23.3	1.9 g	小麦
					鱈(タラ)の洋風グリルと温野菜	272 kcal	18.8 g	13.5	23.3 g		卵·乳成分· 小麦

ご利用方法

111

310

- ◇1週間に合計3食以上ご利用があれば、週1日よりお好きなメニューをお届けします。
- ◇「うちの晩ごはんシリーズ(3種)」・「ボリューム弁当」・「生協のおそうざい」をお好きなメニューに組み合わせが可能です。
- ◇「ボリューム弁当」は14種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「生協のおそうざい」は16種類のメニューを日替わりで提供します。その為メニューを選択できませんので予めご了承ください。
- ◇「冷凍おかずセット」は5個1セットをダンボールに梱包してヤマト運輸株式会社「クール宅急便(冷凍)」で月曜日にお届けします。
- ◇ご注文の締切は、お届け前週の水曜日となります。
- ◇受付締切り後の変更・キャンセルはご遠慮いただいております。
- ◇材料入荷の都合により献立の内容が変更になることがございます。
- ◇容器は、軽く水洗いを行い、次回のお届けに返却してください(ボリューム弁当、生協のおそうざい、冷凍おかずをのぞく)。
- ◇献立内容で一行に複数メニューがある場合、アレルゲンは一括表示をしています。



生協の夕食宅配 受付センター

20-228-566

<受付時間>月曜日~金曜日 10:00~18:30









